

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo alla nutella

di: *Romina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **rotolo alla Nutella** è davvero un dolce delizioso. La ricetta del rotolo di nutella di Romina è davvero facilissima da fare basta metterci un po' di cura nell'arrotolarlo. Il rotolo alla Nutella è una fantastica ricetta per le feste dei bambini (e per i grandi!). Di sicuro c'è che il rotolo con la Nutella mette sempre allegria!

Questo rotolo alla nutella ovviamente può essere farcito con qualunque crema voi vogliate, anche la marmellata ci sta benissimo!

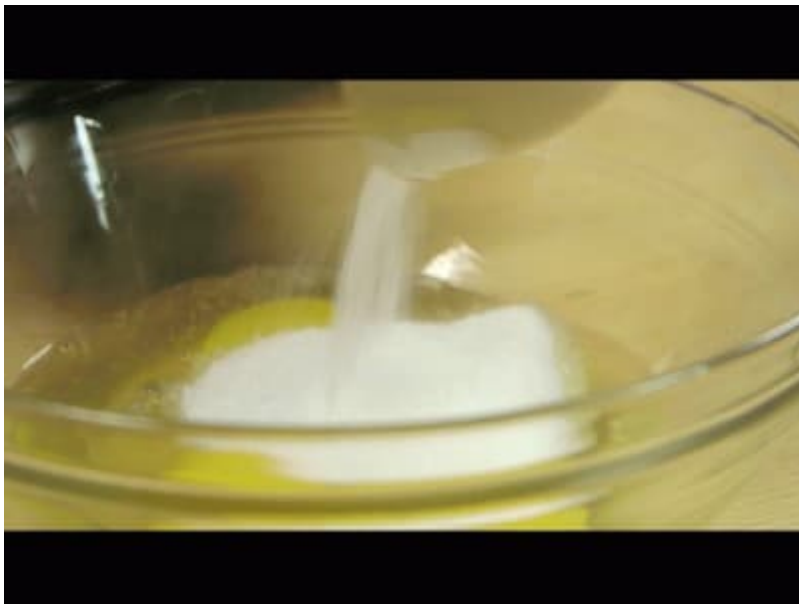
Se ami i dolci semplici da colazione o merenda adatti a grandi e piccoli, prova la nostra torta al cioccolato: soffice e buonissima!

INGREDIENTI

UOVA 3
FARINA 125 gr
ZUCCHERO 100 gr
LIEVITO PER DOLCI ½ bustine
SALE 1 pizzico
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola
NUTELLA® 400 gr
ZUCCHERO A VELO
CACAO AMARO

Preparazione

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del rotolo a nutella, riunire in una ciotola le uova e lo zucchero e mescolare con una frusta a mano.



- 2 Incorporare la farina ed il lievito setacciati.



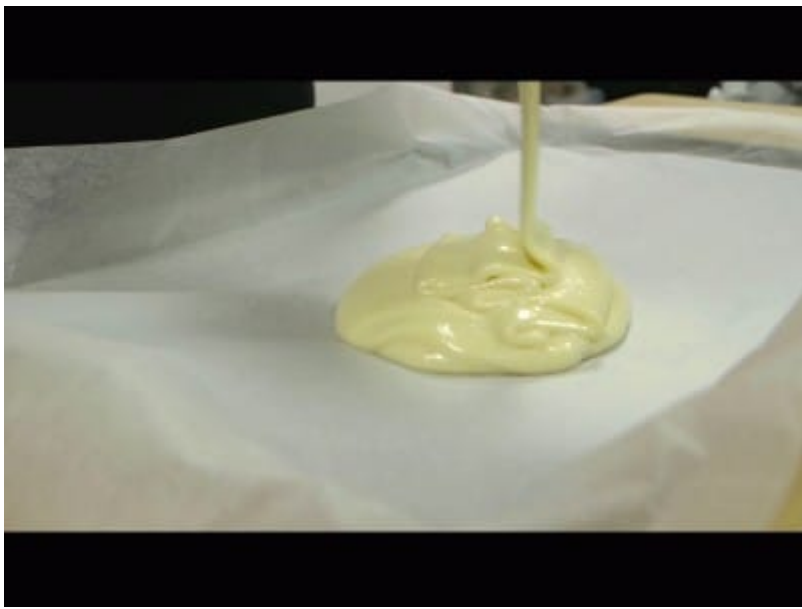


3 Aggiungere anche un pizzico di sale e l'olio.



4 Mescolare con la frusta a mano fino ad ottenere un composto omogeneo.

Rivestite una placca da forno di circa 30x40 cm con la carta forno e versateci il composto.



5 Livellate la pastella in uno strato sottile ed uniforme.



6 Infornate nel forno già caldo a 150°C per 10 minuti.



7 Una volta cotta la base del rotolo, distribuitevi sopra un velo di nutella.



8 Arrotolate il tutto aiutandovi con la carta forno e stringendo molto bene i giri.



9 Se preferite, fate freddare il tutto in frigorifero per una mezz'oretta.

Pareggiate il rotolo rimuovendo le estremità irregolari.



10 Spolveratelo con lo zucchero a velo.



11 Distribuite, infine, del cacao amaro in polvere a formare una decorazione a piacere.



Consiglio